



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN EKŞİLİSİ ÇORBASI

500 gram kuşbaşı et
6 tane patlıcan
2 tane kuru soğan
2 kaşık salça
2 kase haşlanmış nohut
1 çay kaşığı tuz, karabiber
Aldığı kadar su
3 diş sarımsak
3 tane yeşil biber
2 tane limon suyu
3 kaşık margarin
2 kaşık kuru nane

Eti iyice kavurup salçasını ekleyin. Salçayla da kavrulan etlerin üzerine çok sulu olmayacak kadar su ilave ederek düdüklü tencerenin ağzını kapatın. Kullanacağınız nohut haşlanmışsa patlıcan vs. ile yok ıslanmış ve haşlanmamışsa suyla birlikte tencereye koymayı unutmayın. Et pişerken patlıcanlar küp küp, soğanlar yemeklik, sarımsakla halka şeklinde ve biberlerde doğranır. Etin pişme süresi dolunca tencerenin ağzı açılır ve doğranan malzemeler, tuzu ve ekşisi konur. Tekrar ateşin üzerine alınan yemek, son eklenen malzemeler yumuşayana kadar pişirilir. Ateşten alınan yemeğin, kızdırılan yağda bol nane yakılıp dökülüp servis edin.